ESCALOPES A LA CIBOULETTE :

Pour 4 personnes: 4 belles escalopes de veau, sel, poivre, 80 g de beurre, 150 g de champignons, 1 petit verre de cognac, 1 pincée de paprika, 8 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 bouquet de brins de ciboulette.

Aplatissez les escalopes, assaisonnez-les de sel et de poivre. Faites blondir les 2/3 du beurre dans la poêle, et quand il commence à dorer, faites revenir les escalopes à feu pas trop vif; laissez-les bien cuire et retournez-les à mi-cuisson. Pendant ce temps, lavez, épongez les champignons; émincez-les. Mettez le reste de beurre dans une autre poêle; faites-le chauffer; ajoutez les champignons dans le beurre chaud et faites-les cuire à feu moyen; salez et poivrez. Les escalopes étant bien dorées, arrosez-les avec le cognac, flambez-les, puis égouttez-les, tenez-les au chaud. Déglacez la sauce en ajoutant la crème dans la poêle, remuez bien à feu moyen afin de faire dissoudre les sucs de la viande dans la crème qui doit épaissir et prendre une jolie couleur caramel, ajoutez les champignons. Rectifiez l'assaisonnement de la sauce; ajoutez une pincée de paprika et la moitié de la ciboulette ciselée, mélangez. Disposez les escalopes sur le plat de service chaud, nappez-les avec la sauce; saupoudrez avec le reste de ciboulette. Servez les escalopes très chaudes.

ESCALOPES A LA CREME :

Pour 4 personnes: 4 escalopes de veau, sel, poivre, 50 g de beurre, 150 g de champignons de couche, 1 c à soupe de calvados ou de cognac, 100 g de crème fraîche.

Assaisonnez les escalopes, faites-les cuire dans le beurre des deux côtés, sans laisser brûler la matière grasse. Ajoutez les champignons nettoyés, entiers s'ils sont petits, émincés s'ils sont gros. Comptez environ 15 mn de cuisson, puis retirez la viande et les champignons, mettez-les au chaud sur le plat de service. Déglacez la sauce avec l'alcool en grattant bien les sucs de cuisson, puis ajoutez la crème fraîche. Laissez chauffer sans bouillir. Versez cette sauce dans le plat. Servez aussitôt avec une salade verte à volonté.

ESCALOPES A LA HONGROISE :

Pour 6 personnes: 6 escalopes de veau dans la noix, 3 poivrons rouges, 2 tomates, 5 oignons, 1 c à soupe de paprika, 1 pointe de Cayenne, 1 bouquet garni, 3 c à soupe d'huile, 40 g de beurre, sel, poivre.

Epluchez, hachez les oignons. Epluchez, épépinez les tomates. Faites revenir les oignons dans une cocotte avec l'huile, ajoutez les épices, le bouquet garni, les poivrons coupés en lanières et les tomates coupées en dés. Salez, poivrez. Remplissez d'eau jusqu'à niveau des légumes. Continuez la cuisson à couvert pendant 30 minutes sur feu moyen. Otez le bouquet garni. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire. Dans une poêle, faites cuire les escalopes avec le beurre, pendant 3 mn de chaque côté. Salez, poivrez. Servez-les aussitôt, accompagnées des légumes et de riz nature présenté en timbale.

ESCALOPES A LA LYONNAISE :

Faites revenir, dans une poêle contenant du beurre chaud, quatre belles escalopes. Dorez-les des deux côtés et ajoutez deux gros oignons hachés finement que vous aurez cuits au préalable dans du beurre chaud. Laissez cuire avec couvercle quelques minutes. Rangez les escalopes sur le plat et arrosez les oignons avec une cuillerée à soupe de vinaigre, une grosse noix de beurre et une bonne cuillerée à café de persil haché. Versez cette préparation sur la viande et servez bien chaud.

ESCALOPES A LA MODE ZURICHOISE :

Choisir 4 belles escalopes assez fines. Les assaisonner de sel et de poivre et y parsemer quelques brindilles de romarin. Laver 125 g de champignons, les couper en fines lamelles. Couper en dés 125 g de jambon cuit et hacher deux grosses cuillerées à soupe de persil. Arroser les champignons d'un jus de citron et les faire cuire au beurre. Assaisonner et mouiller de 4 cuillerées à soupe de vin blanc sec. Ajouter le jambon et le persil et faire cuire durant 2 minutes. Passer les escalopes à la farine et les faire brunir des deux cotés. Dresser sur un plat chaud et les recouvrir de la sauce aux champignons et au jambon. Servir avec une purée de pommes de terre et des tomates étuvées au beurre.

ESCALOPES A LA NICOISE :

4 escalopes de veau de 150 g, une petite tasse de farine, 2 cuillerées à soupe de beurre, une petite boîte de concentré de tomates, un oignon, deux gousses d'ail, une dizaine d'olives, une petite boîte de filets d'anchois, un citron, sel et poivre.

Passez les escalopes dans la farine. Salez et poivrez. Faites dorer les escalopes dans une poêle contenant du beurre et prolongez la cuisson à petit feu de 6 à 7 minutes de chaque côté. D'autre part, faites fondre dans un peu de beurre les oignons et l'ail émincés. Ajoutez-y le concentré de tomates, une tasse d'eau, du sel et poivre. Laissez cuire quelques minutes. Dressez les escalopes sur un plat, couvrez-les avec le coulis de tomates et garnissez avec les olives, les filets d'anchois et des rondelles de citron.

ESCALOPES A LA ROMAINE :

Pour 4 personnes: 4 fines escalopes, 4 tranches de jambon cru (un peu gras), feuilles de sauge, 50 g de beurre, sel, poivre, 2 dl de vin blanc.

Coupez les escalopes en morceaux d'approximativement 6 cm de côté, ainsi que le jambon. Fixez le jambon à la viande à l'aide de bâtonnets pique-olive, en intercalant entre les deux une feuille de sauge. Faites cuire au beurre à la poêle (15 à 20 mn) en assaisonnant. Déglacez avec un verre de vin blanc.

ESCALOPES A LA SAUGE:

Pour 4 personnes: 4 fines escalopes de veau, 8 feuilles de sauge fraîche, 1 c à soupe de farine, 60 g de beurre, sel, poivre, 1 verre de vin blanc sec.

Coupez les escalopes en deux et aplatissez-les. Sur chaque morceau, posez une feuille de sauge et une tranche de jambon, fixez avec un bâton en bois. Farinez légèrement la viande et faites-la dorer des deux côtés dans le beurre fondu et assaisonnez. Dressez sur le plat de service. Déglacez la sauce avec le vin blanc et versez sur la viande.

ESCALOPES A LA SEVILLANE :

Faites fondre à l'huile d'olive, 3 oignons et 2 poivrons émincés, joignez 2 gousses d'ail écrasées et laissez cuire une dizaine de minutes. Ajoutez 125 g de champignons de couche émincés, 4 tomates pelées, épépinées et concassées, une poignée d'olives blanchies, 100 g de jambon de Bayonne haché menu et 2 c à soupe d'amandes pilées. Laissez cuire cette sauce en remuant pendant 10 mn. D'autre part, faites cuire à l'huile 4 escalopes de veau farinées et assaisonnées; déglacez la poêle avec un petit verre de xérès. Ajoutez cette sauce à la première et nappez-en les escalopes.

ESCALOPES A LA TOMATE :

Pour 4 personnes: 4 escalopes, sel, poivre, 1 c à soupe de farine, 3 c à soupe d'huile, 2 dl de vin blanc sec, 2 c à soupe de concentré de tomates, olives à volonté, persil haché.

Assaisonnez les escalopes, passez-les dans la farine, faites les cuire à l'huile (15 mn). Retirez-les, gardez-les au chaud. Déglacez la poêle au vin blanc, ajoutez le concentré de tomates. Laissez réduire doucement 10 mn (joignez à volonté quelques olives blanchies 5 mn à l'eau bouillante). Nappez la viande de sauce, saupoudrez de persil haché. Servez avec du riz créole et, à volonté, 2 poivrons verts et 2 poivrons rouges en lanières, cuits au beurre avec sel, poivre, thym, laurier.

ESCALOPES A L'ESTRAGON :

Pour 4 personnes: 4 escalopes, 30 g de beurre, quelques tiges d'estragon, 1 c à soupe de farine, 1/2 verre de vin blanc sec, 3 c à soupe de crème fraîche, sel, poivre.

Faites cuire les escalopes. Puis ajoutez le vin blanc, les tiges d'estragon effeuillées (les feuilles seront utilisées plus tard). Couvrez. Laissez cuire sur feu doux, 10 mn. Mettez la viande dans un plat tenu au chaud. Laissez le jus dans la poêle. Au besoin, ajoutez 1 c d'eau pour délayer. Faites bouillir 2 mn. Retirez-en les tiges l'estragon. Incorporez la crème et les feuilles d'estragon coupées. Laissez bouillir encore 1 mn. Versez sur la viande et servez. Le vin blanc peut être supprimé. Mais il peut aussi être remplacé soit par du porto, du madère, du vermouth, soit un vin doux naturel tel que le banyuls.

ESCALOPES AU CIDRE :

Pour 4 personnes: 4 escalopes de veau de 150 g, 1 carotte râpée, 1 blanc de poireau émincé, 100 g de champignons de Paris émincés, 1 verre de cidre sec, 1/4 de litre de crème fraîche, 1 dl d'huile, 50 g de beurre, 1 pincée de sucre, sel et poivre.

Dans une petite casserole, chauffer doucement le beurre ajoutez y carotte et poireau, salez, sucrez, recouvrez d'un papier sulfurisé et laissez cuire tout doucement sans coloration de 20 à 25 minutes. De temps en temps, remuez avec une fourchette. Dans une sauteuse, chauffez l'huile, faites-y cuire les escalopes 3 à 4 minutes de chaque côté; lorsque le sang perle sur une face, retournez l'escalope. Retirez les escalopes et faites cuire à la place les champignons. Lorsque toute l'eau s'est évaporée, versez le cidre, laissez-le réduire complètement, ajoutez alors la crème et les légumes cuits au beurre. Assaisonnez de sel et de poivre. Mettez à nouveau les escalopes dans la poêle et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.

ESCALOPES AU CRESSON :

Pour 4 personnes. Faites dorer au beurre dans une poêle 4 escalopes de veau (2 à 3 mn de chaque côté), salez, poivrez. D'autre part, jetez une botte de cresson nettoyé dans 50 g de beurre chaud. Laissez fondre pendant 5 mn en remuant. Ajoutez 1/2 dl de crème fraîche au cresson. Retirez la viande de la poêle et liez le jus de cuisson avec le mélange au cresson. Laissez chauffer 5 mn. Servez la viande nappée de sauce, accompagnée de champignons en boîte réchauffés.

ESCALOPES AU FOUR :

Fariner les escalopes, les tremper dans du blanc d'oeuf, puis dans de la chapelure. Les faire sauter dans une poêle avec beurre et huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Dans une casserole, faire dorer au beurre et à l'huile de l'oignon émincé , saler, poivrer et saupoudrer de farine, mouiller avec une tasse de bouillon. Laisser cuire un moment, puis napper les escalopes avec cette sauce et mettre au four 30 mn.

ESCALOPES AU FROMAGE :

Pour 4 personnes. Incisez profondément 4 escalopes un peu épaisses dans le sens horizontal. Glissez à l'intérieur de chacune une tranche de fromage (gouda de préférence) ainsi qu'une tranche de jambon de Bayonne (ou de montagne). Refermez l'escalope en la piquant avec un bâtonnet. Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle. Mettez-y à dorer les escalopes de la poêle et réservez-les sur le plat de service tenu au chaud. Dans la poêle, ajoutez au jus de cuisson une c à soupe de moutarde forte, puis 2 c à soupe de crème fraîche. Faites chauffer sans laisser bouillir. Versez sur les escalopes et servez.

ESCALOPES AU FROMAGE :

Pour 4 personnes: 4 escalopes de veau de 100 g chacune (larges et minces), 20 g de beurre, 4 petits oignons, 4 cuillerées à soupe de sauce tomate, une pincée d'origan, du sel, du poivre, 4 tranches de gruyère de 20 g chacune.

Enduisez chaque escalope de beurre et faites griller pendant quelques minutes. Hachez les oignons et ajoutez-les à la sauce tomate en rectifiant l'assaisonnement. Tartinez les escalopes avec cette préparation. Posez une tranche de fromage dessus. Remettez sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

ESCALOPES AU PAPRIKA :

Choisissez 4 belles escalopes de veau de 150 g environ. Arroser-les de jus de citron. Laissez-les s'en imprégner une demi-heure. Passez chaque escalope dans un peu de farine et faites-les dorer des deux cotés dans une poêle contenant du beurre bien chaud. Salez, poivrez et mouillez avec un demi-verre de vin blanc sec. Laissez cuire à petit feu avec couvercle pendant un quart d'heure. Egouttez les escalopes et saupoudrez le jus de cuisson d'une pincée de paprika. Tournez ajoutez une cuillerée de crème fraîche sans laisser bouillir et remettez les escalopes quelques minutes dans la sauce.

ESCALOPES AU POIVRE VERT :

Pour 4 personnes: 4 escalopes de veau, 1 yaourt, 1 c à soupe de poivre vert, sel, poivre.

Huilez très légèrement les escalopes, assaisonnez et faites-les griller 2 mn de chaque côté. D'autre part, battez le yaourt avec le poivre vert, faites chauffer doucement, nappez les escalopes de cette sauce.

ESCALOPES AUX ANCHOIS :

Passez 4 escalopes de veau dans un peu de farine assaisonnée. Faites-les dorer dans un mélange beurre-huile, 4 mn de chaque côté. Mouillez de 1 dl de vin blanc sec, laissez évaporer. Ajoutez 2 dl de bouillon et 1 c à soupe de sauce tomate. Mélangez 50 g de fromage de chèvre avec 1 c à soupe de persil, 2 olives noires et 3 filets d'anchois, le tout haché. Etalez cette pâte sur les escalopes, laissez cuire encore un peu et servez bien chaud.

ESCALOPES AUX CAPRES :

Faites dorer au beurre 4 escalopes de veau. Salez (peu) et poivrez. Pendant ce temps, écrasez une grosse cuillerée de câpres, mouillez de 1 verre de vin blanc sec. Lorsque les escalopes

sont dorées, retirez-les et déglacez la poêle avec le vin et les câpres. Laissez réduire un peu, réchauffez les escalopes dans cette sauce et servez.

ESCALOPES AUX CAPRES :

Faites cuire rapidement 4 escalopes de veau bien aplaties dans un peu d'huile (3 à 4 mn de chaque côté). Réservez-les au chaud, faites couler le gras de la poêle et déglacez avec 2 c à soupe de bouillon (eau et cube) et un filet de citron. Ajoutez 2 c à soupe de câpres et 1 anchois au sel (préalablement dessale et pilé).

ESCALOPES AUX HERBES :

5 escalopes de veau (très fines), 5 tranches de jambon cru fumé, thym, laurier en poudre, romarin, basilic, 2 c à soupe de farine, 50 g de beurre, 5 petites échalotes, 2 dl de madère ou de porto.

Etalez les escalopes et posez sur chacune une tranche de jambon. Saupoudrez-les d'herbes aromatiques, sel et poivre. Roulez-les sur elles-mêmes et maintenez-les fermées au moyen de petits bâtonnets pique-olives. Passez-les ensuite dans la farine et faites-les revenir dans le beurre. Lorsqu'elles sont dorées de toutes parts, retirez-les et remplacez-les par les échalotes hachées finement. Laissez fondre à petit feu ajoutez le madère ou le porto et remettez les escalopes dans cette sauce. Laissez mijoter 30 minutes environ, en retournant à mi-cuisson. Servez très chaud, accompagné de pommes dauphine.

ESCALOPES AUX HERBES :

4 escalopes de veau, sel, poivre, 30 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, 2 échalotes, 1 dl de vin blanc sec, 1 dl d'eau environ, 1/2 citron, 1/2 tasse d herbes hachées (persil et ciboulette en saison).

Salez et poivrez les escalopes. Faites chauffer le beurre dans une casserole, faites-y dorer les escalopes sur les deux faces. Mouillez de vin blanc, couvrez et laissez cuire 45 mn. Ajoutez de l'eau de temps en temps au fur et à mesure que la sauce réduit. En fin de cuisson joignez le jus de citron et les herbes donnez un bouillon à la sauce et rectifiez l'assaisonnement. Servez avec les choux de Bruxelles.

ESCALOPES AUX OIGNONS :

Pour 4 personnes: 4 fines escalopes de 150 g chacune, du sel, du poivre, 200 g d'oignons, une pincée de sucre, un grand verre de vin blanc sec, 100 g de beurre, de la farine.

Epluchez les oignons et émincez-les. Faites-les blondir dans 50 g de beurre. Mouillez avec le vin blanc et ajoutez le sucre. Laissez cuire et mijoter en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuiller en bois. Assaisonnez les escalopes et passez-les dans la farine. Faites-les revenir dans le restant du beurre. lorsqu'elles sont cuites, farcissez chaque escalope avec les oignons cuits et pliez-les. Dressez-les sur le plat de service et nappez-les avec le jus de cuisson. Vous pouvez également employer des tranches de veau plus épaisses. Il vous suffira alors d'en prolonger la cuisson et de les entailler dans le sens de la longueur pour les farcir.

ESCALOPES AUX OLIVES :

Assaisonnez 8 escalopes de veau avec sel, poivre et paprika. Passez-les dans la farine et faites-les colorer dans une poêle contenant 25 g de beurre et 2 c à soupe d'huile d'olive. Arrosez d'un peu de vin blanc et de porto. Laissez mijoter 5 minutes sans laisser bouillir. En fin de cuisson, ajoutez 2 douzaines d'olives dénoyautées.

ESCALOPES AUX POIVRONS :

Pour 6 personnes: 6 escalopes de veau, 4 c à soupe de farine, sel, poivre, 3 c à soupe de beurre, 3 poivrons verts, 3 poivrons rouges, 2 gousses d'ail, 2 oignons, 1 dl d'huile d'olive, 2 c à soupe de vinaigre de vin, une pincée de basilic séché (ou 2 ou 3 feuilles de basilic frais hachées), une pincée d'origan séché (marjolaine), sel, poivre.

Passez les escalopes dans la farine salée et poivrée et gardez en attente. D'autre part, nettoyez les poivrons, retirez les graines de l'intérieur, coupez les légumes en lanières. Hachez l'ail et les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et jetez-y l'ail, laissez cuire pendant quelques minutes, puis retirez-le. Mettez à sa place les oignons hachés et les poivrons. Laissez revenir 2 mn en remuant, puis ajoutez le vinaigre. Joignez l'origan, le basilic, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire très doucement jusqu'à ce que les légumes soient tendres (10 à 15 mn). Gardez-les au chaud. Faites cuire alors les escalopes dans la matière grasse quelques minutes des deux côtés (plus ou moins selon leur épaisseur). Quand elles sont cuites dressez-les sur le plat de service, décorez avec quelques légumes et servez le reste à part. Vous pouvez ajouter à la sauce des poivrons quelques cuillerées de purée de tomates fraîches et remplacer le vinaigre par du vin blanc sec. La même recette peut être réalisée avec un poulet coupe en morceaux. Le temps de cuisson est évidemment plus long.

ESCALOPES AUX POIVRONS :

Faites griller 4 poivrons, ôtez la peau. Retirez les graines de l'intérieur, coupez en lamelles. D'autre part, faites sauter au beurre 4 escalopes (3 mn de chaque côté), salez, poivrez. Déglacez la sauce avec un filet de vin blanc. Ajoutez les lamelles de poivrons dans la sauce, laissez chauffer pendant quelques instants. Servez avec du riz créole.

ESCALOPES CORDON BLEU :

Préparation: 5 minutes. Cuisson: 10 minutes. Pour 4 personnes: 4 escalopes de veau, longues et fines, 2 tranches de jambon blanc, 150 g de fruité de gouda, 30 g de farine, 50 g de beurre, 150 g de crème fraîche, 5 cl de porto, sel, poivre.

Sur chaque escalope, pose une demi-tranche de jambon et une fine tranche de fruité de gouda. Replier l'escalope en deux en l'aplatissant légèrement, saler, poivrer, puis la fariner légèrement. Faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre à colorer les escalopes puis les réserver au chaud. Dans le jus de cuisson, verser le porto, puis ajouter la crème fraîche, mélanger et poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes. Servir les escalopes entourées de la sauce.

ESCALOPES CORDON BLEU :

Faites aplatir par le boucher 4 fines escalopes de veau prises dans la noix. Poivrez chaque escalope recouvrez-la d'une tranche de jambon fumé et d'une fine tranche de gruyère. Pliez en deux, passez dans la farine, puis dans l'oeuf battu et enfin dans la chapelure. Faites prendre couleur dans 30 g de beurre chaud et terminez la cuisson au four.

ESCALOPES CORDON BLEU :

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Attente: 1 h. 4 escalopes de veau de 80 à 100 g, 1 fines de 80 g à 100 g, 4 tranches de jambon blanc très fines de 30 g à 40 g, 4 bâtons de comté de 25 g à 30 g (5-6 cm de long), 1,5 c à soupe de farine salée et poivrée, 1 oeuf battu, 100 g de pain de mie, 2 c à soupe d'huile, 25 g de beurre, sel, poivre.

Demandez au boucher de taper les escalopes pour bien les aplatir. Posez sur chacune une tranche de jambon, en la plissant un peu si nécessaire afin qu'elle ne dépasse pas. Enfin, posez sur chaque tranche de jambon un bâton de comté. Poivrez. Enroulez autour du fromage. Fixez le dessous et fermez les extrémités avec des piques à cocktail en bois. Mixez le pain de mie pour le mettre en miettes. Roulez les escalopes dans la farine, puis dans l'oeuf battu. Puis enrobez-les de mie de pain, en pressant doucement pour la faire adhérer. Mettez 1 h (ou un peu plus) au froid pour raffermir. Chauffez l'huile et le beurre dans une poêle. Faites-y cuire les escalopes 5 à 6 mn sur chaque face. Egouttez-les sur du papier absorbant, ôtez les piques à cocktail. Servez bien chaud. Exigez du boucher qu'il coupe vos escalopes dans la noix ou la noix pâtissière, elles seront plus tendres que prises dans la sous-noix, l'épaule ou le quasi. La même recette se prépare avec du blanc de dinde ou de poulet. Accompagnez de brocolis de pommes vapeur, de pommes de terre nouvelles en robe des champs ou de mini-carottes revenues ou beurre. Pour un parfum de plus, joignez au fromage un peu de sauge hachée ou un brin de thym.

ESCALOPES FARCIES :

Assaisonnez 4 escalopes, posez sur chacune d'elles une tranche de gouda roulée dans une tranche de jambon. Pliez les escalopes, puis passez-les dans de la farine, de l'oeuf battu et de la panure. Faites cuire des deux côtés (12 à 15 mn en tout) et servez avec des tomates farcies au riz.

ESCALOPES FARCIES :

Pour 6 personnes. Aplatissez 6 belles escalopes de veau pour briser les nerfs. Tartinez les escalopes de moutarde verte puis recouvrez chaque escalope d'une fine tranche de jambon fumé, saupoudrez d'un peu de basilic en poudre puis roulez en paupiettes et maintenez au moyen de petites piques de bois. Passez les roulades successivement dans l'oeuf battu avec 2 cuillers à soupe d'huile, puis dans de la chapelure. Faites colorer les escalopes des deux cotés dans un peu d'huile dans une casserole, à feu moyen. Retirez-les et faites revenir l'oignon émincé dans leur huile de cuisson. Placez à nouveau les escalopes dans la casserole, ajoutez le contenu d'une boîte de 500 g de tomates pelées passées au moulin à légumes, un peu de sel et de poivre, portez à ébullition, couvrez et cuisez 15 minutes à feu doux. Accompagnez de tasse de 250 g de riz, cuit dans 2 fois son volume d'eau, avec sel et poivre. Au moment de servir, ajoutez au riz 1 cuiller à soupe de beurre frais et 1 cuiller à soupe de persil haché.

ESCALOPES FARCIES AUX ARTICHAUTS :

Pour 2 personnes: 2 escalopes de veau, 2 tranches de bacon, 2 fonds d'artichauts (en boite), sel, poivre, 30 g de beurre, 1 petit verre de madère.

Aplatissez les escalopes. Sur chacune d'elles, mettez 1 tranche de bacon et un fond d'artichaut coupé en fines lamelles. Assaisonnez (peu de sel à cause du bacon qui est déjà salé). Roulez, ficelez et faites cuire au beurre 20 mn, en retournant de temps en temps la viande. Déglacez la poêle avec le madère. Servez avec des nouilles et une salade verte.

ESCALOPES FARCIES AUX OLIVES :

2 escalopes de veau très épaisses, 4 oeufs, 200 g de jambon cuit ou de jambon de Bayonne, 2 poivrons verts, 400 g d'olives vertes, sel, poivre, 4 c à soupe d'huile d'olive, 1/4 litre de vin blanc sec, 2 dl d'eau.

Fendez les escalopes en deux dans le sens de l'épaisseur, de façon à obtenir deux poches. Faites cuire les oeufs durs 8 à 10 mn à l'eau bouillante, passez-les sous l'eau froide, écalez-les. Hachez grossièrement le jambon. Faites griller les poivrons, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en languettes. Dénoyautez la moitié des olives blanchies et hachez-les également. Salez et poivrez l'intérieur des escalopes et farcissez-les de tous les ingrédients sans trop serrer en disposant les oeufs bout à bout. Recousez soigneusement les escalopes pour que la farce ne s'échappe pas et faites-les dorer à l'huile de tous côtés, en assaisonnant l'extérieur. Lorsqu'elles

sont bien colorées, mouillez de vin blanc et d'eau et faites cuire 30 mn à couvert sur feu doux. Ajoutez alors le reste des olives et faites cuire encore 30 mn en découvrant la cocotte en fin de cuisson si la sauce est trop abondante. Retirez les ficelles et servez les escalopes coupées en deux, arrosées de sauce et entourées d'olives. C'est un plat que vous pouvez également servir froid. Présentez alors les escalopes coupées en tranches fines.

ESCALOPES FRANCFORT :

Pour 4 personnes: 4 escalopes larges et minces, 4 saucisses de Francfort, 4 oeufs, 80 g d'emmenthal râpé, 2 c à soupe de crème, beurre, sel, poivre, 1/2 c à café de persil haché fin.

Battez les oeufs en omelette. Ajoutez-y l'emmenthal râpé, la crème et le persil. Faites 2 omelettes minces mais assez baveuses. Etalez les escalopes. Recouvrez-les avec de l'omelette. Au centre dc chaque escalope, mettez une saucisse de Francfort. Roulez les escalopes. Ficelez. Faites dorer au beurre. Laissez cuire environ 20 minutes à petit feu, en ajoutant, si nécessaire, un rien de bouillon chaud. Servez froid.

ESCALOPES GEANTE FARCIE :

Pour 6 à 8 personnes: 1 escalope de 800 g dans la noix, 2 grandes tranches de jambon cuit, 400 g de chair à saucisse, 1 cuillerée à soupe de fines herbes hachées, 2 échalotes, 1 cuillerée à soupe de cognac (facultatif), 1 omelette de 6 oeufs aux fines herbes, 1 cuillerée à soupe de saindoux, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 petite branche de romarin, 4 branches de thym.

Demandez à votre boucher de vous dérouler le morceau de noix en escalope très fine sur 1 centimètre d'épaisseur. Etendez-la sur la planche, posez l'omelette, cuite des 2 côtés, couvrez avec le jambon, modelez en boudin la chair à saucisses finement hachée assaisonnée avec les échalotes et les fines herbes hachées, bien relevée, mouillée du cognac. Enroulez, ficelez, rabattez les bouts, cousez-les pour qu'ils ne laissent pas échapper la farce à la cuisson. Dans une cocotte, faites fondre le saindoux et dorer l'escalope. Mouillez ensuite de 2 cuillerées à soupe d'eau chaude, salez, poivrez, ajoutez oignons, gousses d'ail, thym, romarin. Couvrez, faites mijoter 1 heure en retournant la pièce de temps en temps. Servez chaud ou froid. L'escalope géante est le rôti idéal pour un pique-nique.

ESCALOPES LUCULLUS :

Pour 4 personnes: 4 fines escalopes, 30 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 4 tranches de bacon, 4 lamelles de gruyère, sel, poivre.

Farinez légèrement les escalopes. Faites-les dorer 4 mn sur chaque côté, dans une poêle contenant le beurre chaud. Déposez sur chaque escalope, bacon et gruyère. Couvrez. Laissez mijoter jusqu'à ce que le gruyère soit fondu. Variante: Déposez les escalopes garnies dans un plat à gratin; arrosez-les de sauce et mettez à gratiner à four chaud quelques minutes. Un peu

de jus de citron sur les escalopes cuites (avant d'y déposer bacon et gruyère en relève agréablement la saveur.

ESCALOPES PANEES :

Pour 1 escalope: 2 grosses c. à soupe de chapelure, 1 gousse d'ail écrasée, 1 c. à café de marjolaine, 1 c. à café de curry. Bien mélanger. Tremper l'escalope dans de l'oeuf battu et la passer dans la chapelure. Cuire à la poêle.

ESCALOPES ROULEES A LA CREME :

4 escalopes de veau coupées finement, 1 tranche de jambon d'York, 100 g de champignons, 100 g de crème, un verre de vin blanc sec, deux oeufs durs, du persil, de la ciboulette, de l'échalote, de l'estragon, du sel, du poivre, du beurre et de la crépine de porc.

Hachez les herbes et les échalotes. Tartinez-en chaque escalope. Posez par-dessus une tranche de jambon et un demi oeuf dur écrasé. Roulez, ficelez et entourez chaque roulade d'une crépine. Faites fondre du beurre dans une cocotte placez-y les escalopes roulées et faites-les dorer de tous côtés. Mouillez avec le vin blanc et incorporez les champignons lavés et coupés en deux. La cuisson terminée, retirez du feu et délayez-y la crème et une noix de beurre.

ESCALOPES ROULEES AUX AROMATES :

Par personne: 100 g de veau, 20 g de jambon, 20 g de gruyère, sel, poivre, aromates broyés (thym, laurier, sauge, menthe basilic).

Passer l'escalope au grill chaud quelques secondes sur chaque face. La déposer sur une planche à hacher. Poser sur l'escalope le jambon, le gruyère. Saupoudrer d'une cuillère à café d'aromates finement broyés (poudre fine), de poivre. Rouler l'escalope, l'attacher. La faire cuire au grilloir du four sur plaque légèrement huilée. Surveiller la cuisson, 10 à 15 minutes.

ESCALOPES SAUCE CHASSEUR :

Pour 6 personnes: 6 escalopes, 3 échalotes, 3 c de cognac, 3 c de sauce tomate, 1 c d'huile, 30 g de beurre, 1/2 verre de vin blanc, 1 dl de bouillon, 1 c de farine.

Dans un cocotte mettez l'huile et le beurre à chauffer. Faites revenir les escalopes 3 mn de chaque côté. Sortez-les et réservez. Epluchez les échalotes et hachez-les. Mettez-les à revenir dans la cocotte. Au bout de 5 mn arrosez avec le cognac, le vin blanc, la sauce tomate et le bouillon. Délayez la farine dans un peu d'eau et joignez-la à la sauce. Laissez cuire jusqu'à ébullition. A ce moment, remettez les escalopes et laissez mijoter à feu doux 40 mn. Dressez alors les escalopes sur un plat de service, nappées de la sauce.

ESCALOPES SOUBISE :

Pour 4 personnes: 4 escalopes de veau, 800 g d'oignons, un verre de bouillon (eau + cube), de la farine, 50 g de beurre, 50 g de crème fraîche, du sel, du poivre, du persil.

Epluchez les oignons et émincez-les très finement. Faites fondre 20 g de beurre. Ajoutez les oignons et laissez cuire avec couvercle sur feu doux pendant un quart d'heure environ. Saupoudrez les oignons d'une cuillerée à soupe de farine. Mélangez, assaisonnez et arrosez avec le bouillon. Incorporez la crème et prolongez la cuisson une dizaine de minutes sans couvercle. Poêlez les escalopes dans le reste du beurre et assaisonnez-les. Versez la purée d'oignons sur le plat de service et déposez les escalopes dessus. Ajoutez une pointe de muscade et un soupçon de sucre en poudre à la préparation. Selon le goût, tenez cette préparation fluide ou plus épaisse en diminuant ou en augmentant la quantité de farine.

ESCALOPES VIENNOISES :

Pour 6 personnes: 6 escalopes de 80 à 100 g larges et minces, sel fin, poivre. Panure: 50 g de farine, 1 ou 2 oeufs, 1 c d'huile, 250 g de mie de pain, friture. Garniture: 50 g de beurre, persil haché, citron.

Emietter bien finement la mie de pain rassis, la mettre dans une assiette. Casser l'oeuf dans une assiette, y ajouter une cuillerée d'huile, le battre comme pour une omelette. Mettre la farine dans la troisième assiette. Prendre une escalope, la saler, la poivrer, puis la paner, c'est-a-dire la passer: dans la farine, dans l'oeuf battu puis dans la mie de pain, la poser sur un plat ou une planche. Recommencer pour chaque escalope. Faire chauffer la friture. Pendant ce temps, préparer la garniture: malaxer 50 g de beurre frais avec une bonne cuillerée de persil haché, le diviser en 6 boulettes, découper 6 belles tranches de citron, mettre les boulettes de beurre sur les tranches de citron. Faire frire les escalopes à grande friture bien chaude. S'y prendre en deux ou trois fois si nécessaire, pour ne mettre qu'une couche d'escalopes. Egoutter les escalopes lorsqu'elles sont bien dorées. Les ranger dans un plat long chaud. Poser une rondelle de citron avec son beurre persillé sur chaque escalope. Servir immédiatement, dans les assiettes chaudes.

ESCALOPES VIENNOISES :

Pour 4 personnes: 4 escalopes, 40 g de beurre, 1 oeuf, 1 oeuf dur, 1 citron, 4 olives, 4 filets d'anchois, câpres, persil haché, chapelure blonde, farine, sel, poivre.

Passez chaque escalope salée et poivrée dans la farine, dans un oeuf battu, salé et poivré également, puis dans la chapelure. Tapotez avec le plat d'un couteau pour faire adhérer. Faites chauffer 40 g de beurre et, avant qu'il ne soit très chaud, déposez-y les escalopes. Laissez cuire à feu doux 5 mn de chaque côté. Faites un décor à l'extrémité du plat en vous aidant avec la lame d'un couteau (ou de 2), formez des rangées nettes de câpres, blanc et jaune d'oeuf dur passés à la moulinette, persil haché. Ce décor peut être reproduit de la même manière sur des rondelles de citron. Une olive entourée d'un filet d'anchois complète le décor de l'escalope.

ESCALOPINES DE VEAU :

Pour 4 personnes: 12 petites escalopes de veau coupées dans le filet mignon, 4 cuillerées d'huile, 50 g de beurre, 4 cuillerées de moutarde, 1 dl de vin blanc, 100 g de crème double, sel, poivre.

Faites dorer les escalopes dans l'huile. Egouttez l'huile, ajoutez le beurre, salez, poivrez. Versez le vin blanc, laissez bouillir rapidement 3 minutes. Versez la crème et la moutarde , mélangez. Fermez l'auto-cuiseur. Laissez cuire 5 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Servez avec des pommes sautées ou des pâtes fraîches au beurre.

ESCALOPINES FLAMBEES :

Pour 4 personnes: 4 escalopes très minces, 30 g de beurre, un peu de farine, 1 verre à liqueur de cognac, sauge ou marjolaine, 3 c de crème fraîche, sel, poivre.

Coupez les escalopes en carrés de 3 cm environ. Salez, poivrez et farinez-les légèrement. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle. Mettez-y la viande à dorer 2 à 3 mn de chaque côté. Saupoudrez de 4 pincées de sauge ou de marjolaine séchée. Arrosez de cognac et faites flamber sur le feu. Retirez les escalopines de la poêle. Tenez-les au chaud dans un plat. Dans la poêle restée sur le feu, versez la crème fraîche. Faites bouillir quelques instants en grattant le fond de la poêle avec une cuiller en bois pour délayer les sucs de viande. Versez sur les escalopines et servez aussitôt.

FEUILLETON DE VEAU A L'ANCIENNE :

Pour 8 personnes: 10 escalopes de veau moyennes de même taille aplaties par le boucher, 250 g de farce fine, 100 g de jambon cru, 1 grande crépine de porc, 1 couenne de lard, 1 oeuf, 250 g de champignons de Paris, 2 grosses carottes, 1 gros oignon, 1 bouquet garni, 1 petite boîte de brisures de truffes, 2 dl de vin blanc sec, 50 g de beurre, sel, poivre, quatre épices.

Hachez les champignons. Faites-les cuire avec le beurre 3 mn à feu vif puis 20 mn à feu doux. Hachez le jambon, ajoutez-le à la farce avec les champignons refroidis, l'oeuf entier battu et Les brisures de truffes. Mélangez intimement. Salez et poivrez les escalopes, saupoudrez-les de quatre-épices. Etalez la crépine. Posez au centre une escalope, tartinée de farce: recommencez avec une deuxième escalope et ainsi de suite en terminant par une escalope. Repliez la crépine autour du feuilleton et ficelez. Faites chauffer le four (th 6 1/2, 190°C). Dans une cocotte étalez la couenne côté gras contre le fond, recouvrez avec carottes et oignon coupés en rondelles. Ajoutez le vin et faites-le réduire d'un tiers sur bon feu. Posez le feuilleton ainsi que le bouquet garni. Couvrez. Enfournez pour 1 h 45. Après 1 h 20, découvrez et laissez colorer en arrosant souvent. Servez en présentant le jus en saucière. En accompagnement servez des épinards ou des crosnes.

FEUILLETON DE VEAU ET DE JAMBON :

1 grande crépine, 6 escalopes de veau, 6 tranches de jambon cuit. Farce: 500 g de chair à saucisse, 50 g de crème fraîche, 1 oeuf, 3 échalotes, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre, 2 c à soupe de cognac, 150 g de pistaches ou de noisettes mondées. Pour la cuisson: 50 g de beurre, 1 dl d'eau.

Faites tremper la crépine dans de l'eau tiède pour l'assouplir. Aplatissez les escalopes. Mélangez intimement la chair à saucisse avec la crème et l'oeuf battu, joignez les échalotes et le persil hachés menu, assaisonnez, ajoutez le cognac et les pistaches ou les noisettes. Travaillez bien ce mélange qui doit être homogène. Etalez la crépine sur une planche. Posez dessus une escalope, puis une couche de farce, puis une tranche de jambon, etc..., en terminant par une escalope. Refermez la crépine sur le tout en donnant à l'ensemble la forme d'un rôti. Enduisez le rôti de beurre et faites cuire pendant 1 h 15 à four chaud, puis moyen, en arrosant de temps en temps avec le jus rendu et de l'eau chaude. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur. Servez avec de la salade verte et, à volonté, de quartiers de tomates, concombre ou autres crudités. Présentez en même temps des cornichons, petits oignons, pickles, etc. Vous pouvez aussi servir chaud avec un légume de saison. Dans ce cas, faites cuire le rôti sur un fond de carottes et d'oignons émincés, la sauce sera meilleure; vous pouvez aussi, alors, la déglacer au madère.

FLORENTINE DE VEAU AUX CEPES :

Pour 4 personnes: 4 escalopes de veau de 120 g, 250 g de cèpes, 1 kg d'épinards, 1 oeuf, 1 yaourt, 10 g de gruyère râpé, 1 c à café de tabasco, 1 dl de bouillon de volaille, 1 échalote, 1 gousse d'ail haché, sel, poivre.

Cuire les épinards, les égoutter. Les presser ensuite avec les paumes de mains afin d'extraire l'eau. Séparer les épinards en deux boules. Hacher les escalopes de veau et les épinards, les travailler ensemble, saler, poivrer. Façonner ensuite quatre palais de veau. Faire dorer les palais de veau trois minutes sur chaque face dans une poêle. Les disposer ensuite sur un plat à four. Dans un poêlon faire blondir l'échalote et l'ail hachés. Ajouter les cèpes émincés, le tabasco et le bouillon de volaille. Saler. Couvrir et cuire à feu très doux 15 minutes. Fouetter oeuf, gruyère et yaourt dans un bol. Avec le reste d'épinards façonner 4 petits pains que vous placez autour des palais de veau. Napper de crème au yaourt. Cuire à four chaud th 8, 5 à 8 minutes. Entourer les florentines de veau gratinés avec les cèpes et servir.

GRENADINS DE VEAU :

Pour 6 personnes: 6 escalopes de veau assez épaisses, 200 g de lardons, 125 g de champignons, 5 cl de bouillon, 1 dl de crème fraîche, 1 cl de cognac, sel et poivre.

Piquez les grenadins de menus morceaux de lard. Dans une cocotte, faites-les revenir dans du beurre. Mouillez progressivement avec le bouillon et le cognac. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire a feu doux pendant 1 h 30. Epluchez les champignons et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans la casserole et laissez cuire encore 30 mn. Au moment de servir,

sortez les grenadins. Dressez-les dans un plat de service. Ajoutez au jus de cuisson la crème et nappez de cette sauce les grenadins. Servir très chaud.